

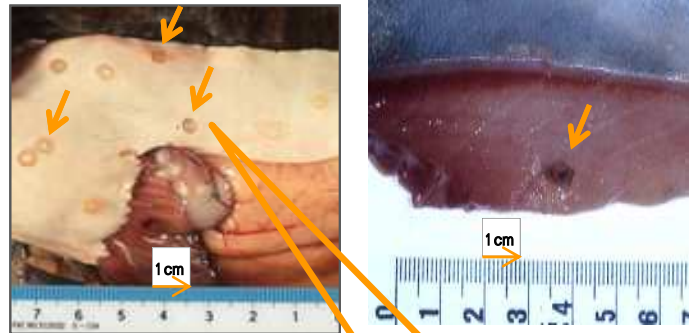
アニサキスによる食中毒を予防しましょう

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

目視で確認！鮮度を徹底！加熱・冷凍で予防！

アニサキスの特徴

寄生虫（線虫類）
体長：約2cm～3cm 色調：半透明白色
アニサキス幼虫が寄生している魚介類
サバ、サンマ、カツオ、イナダ、イワシ、イカ、アジなど

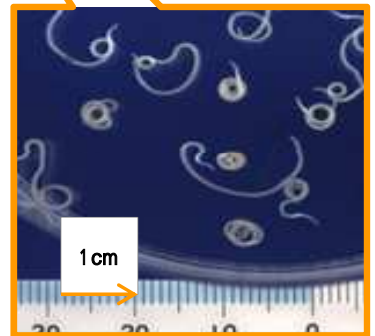


写真提供：（公財）目黒寄生虫館・小川和夫館長

アニサキスによる食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生する魚介類を食べた後、
2～8時間後に、激しい腹痛、吐き気、嘔吐が起きる。
胃アニサキス症
10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状が起きる。
腸アニサキス症

魚の内臓及び筋肉に寄生したアニサキス幼虫と拡大写真



予防方法

加熱する。（アニサキス幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死滅）

冷凍する。（-20℃で24時間以上冷凍すると死滅）

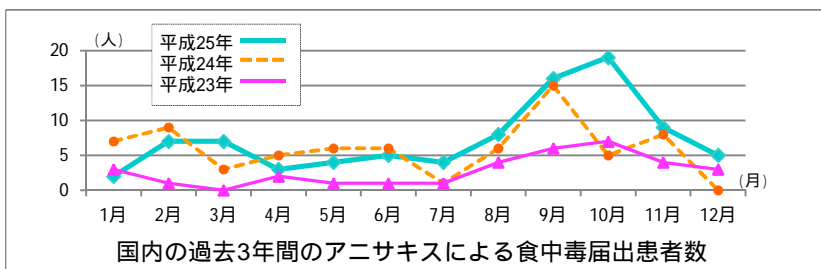
新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない。

アニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られている。

目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

一般的な料理で使う程度の量や濃度（塩・わさび・酢など）では、アニサキス幼虫は死滅しない。

アニサキスによる食中毒発生状況



<海外のアニサキス食中毒予防事例>

オランダ

1968年以降、ニシンなどに関して-20℃以下24時間以上の冷凍保存を法律で義務付け

アメリカ

生食用の魚について、-35℃以下15時間以上または-20℃以下7日間以上の冷凍保存を勧告

EU

海産魚類の取り扱いについての資格保持者による寄生虫検査を義務付け、生食用の海産魚について、-20℃以下24時間以上の冷凍保存を指示

関連ホームページ

国立感染症研究所

アニサキス症とは

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/314-anisakis-intro.html>

内閣府食品安全委員会

平成22年度食品安全確保総合調査「食品により媒介される感染症等に関する文献調査報告書」

http://www.fsc.go.jp/sonota/hazard/H22_21.pdf

農林水産省

食中毒を起こす細菌・ウイルス・寄生虫図鑑 アニサキス [寄生虫(線虫類)]

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html